PLUS D'INFORMATIONS
Tel. +34 941 303 730
Fax +34 941 303 740
info@dolmar.es
www.dolmar.es

ACIDE TARTRIQUE L (+)

ACIDIFIANT

CARACTERISTIQUES

D'origine naturelle de la vigne, on trouve l'acide tartrique. C'est l'acide qui est le plus souvent trouvé dans les vins; il peut représenter plus de deux-tiers du total.

Le changement de température et la présence d'alcool donnent naturellement la précipitation de cet acide sous forme de sels (tartrate de calcium et bitartrate de potassium).

Il est essentiel de contrôler le pH des vins pour obtenir une protection contre la contamination microbienne. Par acidification avec l'acide tartrique on obtient augmenter l'acidité et diminuer le pH des vins.

L¡équilibre de l'acidité est un élément important à contrôler ; l'acidité tartrique donne la vivacité et la fraicheur, notes qui sont essentiels dans les caractères organoleptiques des vins.

Les informations contenues dans ce document proviennent de nos connaissances actuelles. Elles son indiquées sans engagement ou garantie de notre part, d'autant que leur utilisation est faite hors de notre contrôle. Cette information ne dispense pas l'utilisateur de l'observation de la législation et des mesures de sécurité effectives.

DOSE D'EMPLOI

Consulter les règlements en vigueur dans chaque zone.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre l'acide tartrique dans 10 fois son poids d'eau. Homogénéiser sur le vin évitant d'aération.

PRÉSENTATION

Sachet de 1 kg.

Sac de 25 kg.

CONSERVATION

Conserver le récipient d'origine rempli, fermé, en parfait état, protégé de la lumière, dans un lieu sec et sans odeurs.

Emballage ouvert: utiliser rapidement.